

Технологическая карта № 7.055

Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Салат из белокачанной капусты и моркови с растительным маслом**



Состав	Ясли		Дети				Сотрудники		Сотрудники 2		Others	
	5 д 10,5 ч		5 д 24 ч		5 д 10,5 ч		5 д 24 ч		5 д 10,5 ч		5 д 10,5 ч	
	Норма закладки на 1 порцию, г	Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г	Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г	Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г	Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г	Брутто Нетто	Норма закладки на 1 порцию, г	Брутто Нетто
Капуста(с 01.01 по 31.07)	41.33	24.8	41.6	24.96	69.33	41.6	69.33	41.6	69.33	41.6	69.33	41.6
Капуста(с 01.08 по 31.12)	38.75	24.8	39	24.96	65	41.6	65	41.6	65	41.6	65	41.6
Масло растительное	1	1	1.2	1.2	2	2	2	2	2	2	2	2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	6.67	5	6.4	4.8	10.67	8	10.67	8	10.67	8	10.67	8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	6.25	5	6	4.8	10	8	10	8	10	8	10	8
Сахар	0.6	0.6	0.6	0.6	1	1	1	1	1	1	1	1
Выход блюда:	30		30		50		50		50		50	

Технология приготовления:

Капусту шинкуют тонкой соломкой (1,5x15мм), морковь натирают или шинкуют тонкой соломкой (2x15мм), кладут в эмалированную кастрюлю, добавляют соль и перетирают деревянным пестиком до выделения сока. Затем заправляют сахаром, лимонной кислотой, растительным маслом, хорошо перемешивают и выносят на раздачу. Температуру подачи 14 С.

Органолептические показатели:

Нарезка овощей аккуратная, сохранившаяся. Окраска овощей не изменилась. Аромат и вкус кисло-сладкий, свойственный входящим в салат продуктам, в меру соленый.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
1,70	4,10	9,14	71,44

Others					
5 д 12 ч		5 д 24 ч		5 д 4 ч	
Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 1 порцию, г	
Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
69.33	41.6	69.33	41.6	69.33	41.6
65	41.6	38.75	24.8	38.75	24.8
2	2	2	2	2	2
6.4	4.8	6.67	5	6.67	5
10	8	6.25	5	6.25	5
1	1	1	1	1	1

50	50	50
----	----	----